

Résumé sur la nourriture du self

Au self, on mange bien car notre chef nous propose des produits de qualité. De plus, un peu plus de cinquante pour cent des aliments du self proviennent de Sarthe. Une réussite pour notre collègue !

Notre chef, M Jumeau fait très attention à ce qu'il commande pour nous (qualité, provenance, etc), c'est grâce à cela que l'on peut atteindre ces chiffres.

Il achète quasiment tous les fruits et légumes au maraîcher de « *Au potager de Touques* », situé à Torcé-En-Vallée (Sarthe). Cette exploitation agricole cultive énormément de fruits et légumes non-traités dont une petite partie finit dans notre assiette ! Pour ce qui est des fruits et légumes hors-saison (melon, bananes, en hiver), une majeure partie vient du « P'tit potager », également situé en Sarthe. Ce potager importe les fruits et légumes de l'étranger et les vend à plusieurs collèges et restaurants. La qualité est donc présente dans les fruits et légumes de notre self.

Les viandes que nous pouvons retrouver dans notre assiette sont certifiées 100 % sarthoises. E oui, toutes ces viandes viennent de Sarthe et de Mayenne. Par exemple le porc vient en majeure partie de la boucherie connue en Sarthe, COSME. C'est donc très intéressant pour l'environnement et donc l'écologie.

Le poisson reste un des seuls aliments provenant de l'étranger. Il vient particulièrement de pays scandinaves (Norvège, Suède, Finlande) à cause du prix de celui de Bretagne, trop cher malgré la proximité.

Pour le reste, œufs, fromages, lait, patates, pâtes, tout vient de Sarthe, Sillé-Le-Guillaume, Yvré-L'Évêque, Sillé-Le-Phillipe, etc...

De plus notre chef essaye de prendre au maximum du BIO. Écologiquement parlant, c'est bien de savoir que leur provenance est en majorité des produits locaux. Bravo monsieur le chef !